

Progetto di Creazione di una Start-up Ristorativa: "Gusto Inn"

Scuola Alberghiera Perotti

Obiettivo: Il progetto mira a introdurre gli studenti alle competenze imprenditoriali nel settore ristorativo attraverso tre intense settimane di attività. Gli studenti saranno coinvolti nella creazione di una start-up ristorativa chiamata "Gusto Inn", includendo la definizione della mission, vision, offerta gastronomica e la creazione di un logo amatoriale per il brand.

Durata: tre settimane intensive.

Materie Coinvolte:

- **Cucina:** Sviluppo e presentazione di ricette innovative per il menu di Gusto Inn. Studio degli ingredienti e delle tecniche di preparazione.
- **Gestione Aziendale:** Introduzione ai concetti di business nel settore ristorativo. Analisi di mercato e creazione di un mini business plan.
- **Comunicazione:** Creazione di un logo amatoriale per Gusto Inn e sviluppo di una strategia di comunicazione di base: la corretta scrittura di mission e vision aziendale per ottenere la giusta interpretazione.
- **Sala:** Sviluppo e presentazione di ricette innovative per il menu di Gusto Inn (carta del bar, carta del cocktail bar e carta dei vini).
- **Alimentazione:** Principi fondamentali di igiene e sicurezza nella produzione alimentare sui luoghi di lavoro.
- **Lingue straniere:** traduzione dei menu
- **Accoglienza turistica:** redazione di una brochure illustrativa dell'azienda e del piano di prenotazione tavoli, divisi per bar, cocktail bar e sala ristorante.
- **Matematica:** supporto alla redazione del mini business plan e calcolo del food cost basilare per uno o più prodotti presenti in carta.
- **Religione:** creazione di un'alternativa gastronomica secondo le regole di una religione a scelta.

Fasi del Progetto:

1. **Definizione di Mission e Vision:**
 - Lavoro di gruppo per definire la missione e la vision di Gusto Inn, identificando i valori del brand.
2. **Sviluppo dell'Offerta Gastronomica:**
 - Creazione di un menu originale e sperimentale per Gusto Inn.
3. **Creazione del Logo Amatoriale:**
 - Utilizzo di strumenti semplici per progettare un logo rappresentativo per il brand.
4. **Mini Business Plan e Analisi di Mercato:**
 - Studio delle tendenze di mercato nel settore ristorativo. Creazione di un mini business plan per Gusto Inn.
5. **Promozione e Marketing di Base:**
 - Introduzione ai concetti di base del marketing per ristoranti e creazione di materiali promozionali semplici.

Output Finale: Al termine della settimana, gli studenti presenteranno una bozza del business plan per Gusto Inn, insieme a un menu proposto e il logo amatoriale. Questo progetto offre agli studenti

un'esperienza pratica nell'ideazione di un'attività ristorativa e li prepara ad approfondire le competenze imprenditoriali nel settore alimentare.